



SPEISEN

HERZLICH WILLKOMMEN

Der **DONAUHOF** ist ein Haus mit Haltung – geprägt von Geschichte und voller Facetten, direkt am Ufer der Donau. Der Fluss formt diesen Ort auf natürliche Weise: Er trägt, verbindet, hält zusammen und schafft Einheit. Seine Ruhe und Kraft sind überall spürbar.

BEI UNS IST ALLES IM FLUSS – DIE ATMOSPHERE, DAS GEFÜHL, DAS ERLEBEN.

Mit dem Restaurant **HOLZ & FLAMME** setzen wir bewusst einen Kontrast zur fließenden Leichtigkeit der Donau. Hier begegnen sich Feuer und Handwerk, Holz und Charakter. Kraftvolle Elemente treffen auf Bodenständigkeit, Ursprünglichkeit auf Heimatgefühl – verwurzelt in der Region und offen für internationale Einflüsse. Modern im Anspruch, warm im Gefühl.

Im Mittelpunkt steht der Holzofen: für Brot, Pizza und Gerichte, die Zeit, Hitze und Aufmerksamkeit brauchen – eine Küche, die das Einfache ernst nimmt und Qualität spürbar macht.

UNSER TEAM WÜNSCHT IHNEN VIEL FREUDE BEIM ENTDECKEN UND AUSWÄHLEN,
UND STEHT IHNEN BEI FRAGEN, WÜNSCHEN ODER ANREGUNGEN
JEDERZEIT GERNE ZUR VERFÜGUNG.

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN:

Informationen zu den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in einem separaten Ordner. Unser Servicepersonal informiert Sie gerne darüber.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

HOLZ & FLAMME-BROT

Unser hausgemachtes Sauerteigbrot ist mehr als nur eine Beilage – es ist ehrliches Handwerk, das Zeit und Geduld verdient. Unsere Sorten wechseln regelmäßig – sind immer hausgemacht und mit Liebe gebacken. Bei allen Varianten erhalten Sie mehrere Sorten zur Auswahl.

HOLZ & FLAMME Steinofen-Sauerteigbrot 4,50 €

serviert mit gesalzener Butter und Knoblauch-Olivenöl

HOLZ & FLAMME Steinofen-Sauerteigbrot · VEGAN · 10,90 €

serviert mit Avocadocreme

HOLZ & FLAMME Steinofen-Sauerteigbrot 15,90 €

serviert mit gesalzener Butter, Parmaschinken und Essiggurken

SUPPEN & VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle **6,80 €**

Fruchtige Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Kräutercroutons **7,50 €**

Kleiner bunter Salat mit Kräuter-Senf-Dressing **7,50 €**

Rote-Bete-Tatar · VEGAN · 10,50 €

Rote Bete, Himbeer-Vinaigrette, Äpfel, Walnüsse und Kresse

Tatar vom Weiderind mit roten Zwiebeln, Essiggurken, Kapern und Ei **18,80 €**

HOLZ & FLAMME Vorspeisenvariation ab zwei Personen **19,50 € pro Person**

Tatar vom Rind, Rote-Bete-Tatar, Kalbssülze, Thunfisch, Guacamole, Ziegenkäse an Waldhonig.

Serviert mit **HOLZ & FLAMME Steinofen-Sauerteigbrot**

SALATE & BOWLS

Quinoa-Bowl · VEGAN · 16,50 €

Quinoa mit buntem Gemüse, Kichererbsen, Avocado-Würfeln, Kresse und geröstetem Sesam

* Quinoa ist das Super-Food! Dieses Pseudogetreide, ursprünglich aus den Anden, ist glutenfrei und wird zubereitet wie Reis.

Rucola mit warmem Ziegenkäse 17,90 €

dazu Feigensenf, geröstete Sonnenblumenkerne und Apfel-Rosmarin-Dressing

Salat mit gebratener Putenbrust 18,90 €

auf pikantem Aprikosen-Ragout, mit Chilifäden garniert, dazu Kräuter-Senf-Dressing

” Zu den Vorspeisen, Salaten und Bowls reichen wir unser **HOLZ & FLAMME Steinofen-Sauerteigbrot**

HOLZ & FLAMME-PIZZEN

Unsere Pizza backen wir bei über 400 °C im Steinofen – mit echtem Feuer, echter Hitze und echtem Geschmack!

Der Teig ruht bis zu 72 Stunden und wird mit wenig Hefe hergestellt – so entsteht das typisch luftige, aromatische Profil mit knusprigem Rand und saftigem Kern. Wir verwenden ein spezielles Mehl und sorgfältig ausgewählte Zutaten – Qualität, die man schmeckt!

Da jeder Teigling frisch belegt und direkt ausgebacken wird, kann es vorkommen, dass wir nicht alle Hauptgänge zeitgleich mit der Pizza servieren können. Wir bitten hierfür um Verständnis.

OB ALS HAUPTGANG ODER ALS VORSPEISE ZUM TEILEN –
UNSERE PIZZA IST IMMER EINE GUTE WAHL.

Pizza HOKKAIDO 14,50 €

mit Kürbiscreme, Crème fraîche, Paprika, Kirschtomaten, Basilikum

Pizza BLUMENWIESE 16,50 €

mit Crème fraîche, Fior di Latte*, Paprika, Rucola und bunten Blüten

Pizza AVOCADO · VEGAN · 15,50 €

mit Avocadocreme, Kirschtomaten, Paprika und gerösteten Nüssen

Pizza MARGHERITA 12,00 €

mit Tomatensoße, Fior di Latte*, Kirschtomaten und Basilikum

Pizza NAPOLI 14,50 €

mit Tomatensoße, Fior di Latte*, frischem Knoblauch und Sardellen

Pizza MAILÄNDER SALAMI 15,50 €

mit Tomatensoße, Fior di Latte*, Basilikum und Mailänder Salami

Pizza GORGONZOLA 15,50 €

mit Tomatensoße, Fior di Latte*, Gorgonzola und gerösteten Walnüssen

Pizza SCHINKEN 14,50 €

mit Tomatensoße, gekochtem Schinken, Fior di Latte*, Zwiebeln und Basilikum

Pizza PARMA 18,80 €

mit Tomatensoße, Fior di Latte*, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

☞ **Gerne reichen wir Ihnen unser feuriges Olivenöl zur Pizza**

*Fior di latte – der Favorit der Pizzaiolos – ist ein hochwertiger Kuhmilchmozzarella, der speziell für das Backen bei extrem hohen Temperaturen bis 450 °C optimiert ist. Er hat einen geringen Wassergehalt, wodurch die Pizza nicht schwimmt und durchweicht.

KLASSIKER

- Bergkäsespätzle 14,90 €**
mit Sahne verfeinert und geschmälzten Zwiebeln
- Getreide-Gemüse-Maultäschle an Tomatenragout und Rucola · VEGAN · 16,90 €**
- Traditionell schwäbische Maultaschen 16,90 €**
mit geschmälzten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat
- Schnitzel Wiener Art 19,90 €**
Schwein oder Pute in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes frites oder Spätzle mit Soße
- Hirschgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren 23,90 €**
- Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Rahmchampignons und Spätzle 23,90 €**
- Allgäuer- Zwiebelrostbraten (ca. 250 g) mit Bergkäsespätzle und Rotweinjus 32,90 €**
- Rumpsteak vom Grill (ca. 250g) auf konfierten Kirschtomaten, mit Kräuterbutter und Pommes frites 29,80 €**

BESONDERES

- Ochsenbäckchen „Esterhazy“ 27,90 €**
in Rotwein geschmort mit Kartoffelkroketten
- Zarter Kalbstafelspitz 27,90 €**
mit feiner Meerrettichsoße, dazu glaciertes Karotten-Lauch-Gemüse und Bratkartoffeln
- Kurzgebratenes Thunfisch-Sashimi 32,90 €**
auf Rucola mit Zitronendressing und Bratkartoffeln

DESSERT

- Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 7,90 €**
- DONAUHOFWELLE aus Marmorbiskuit 8,90 €**
gefüllt mit Vanillecreme und Sauerkirschen, überzogen mit dunkler Schokolade
- Pizza „Apfel-Calvados“ Zimt- Schmand, Apfelscheiben, flambiert mit Calvados 12,90 €**

EIS

- Cremiges Zimteis auf Rotwein-Zwetschgen 10,90 €**
- Schokobecher mit Vanille- und Schokoladeneis, Schokoladensoße und Sahne 8,90 €**
- Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Nusskrokant und Sahne 8,90 €**
- Eine große Kugel Eis Schokolade, Vanille, Haselnuss oder Zimt 3,50 € / Portion Sahne 1,00 €**

☞ DALL'ASTA Eissalon, Ulm: Hausgemachte italienische Eiscreme – handwerklich und mit Liebe zubereitet



” For our
english menu,
please scan
the QR code



” Folge uns auf
follow us on

